Zeitschrift für

Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung

Unter ständiger Mitarbeit von
E. Coduro, München/R. Frommberger, Stuttgart/
G.J. Haas, White Plains, N.Y./W. Hörtig, Stuttgart/H. Miethke, Stuttgart/
R.F. Smith, Norwich/E. Tell, München

Herausgegeben und redigiert von F. Kiermeier, Freising-Weihenstephan

175. Band 1982

J. F. Bergmann Verlag München
Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York

Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung

Begründet 1898. Früher im Springer-Verlag, Berlin; ab Band 88 (1948) im Verlag J. F. Bergmann und Springer-Verlag. Ab Band 1 (1898) bis 50 (1925) „Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel sowie der Gebrauchsgegenstände"; ab Band 51 (1926) bis 85 (1943) „Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel"; ab Band 86 (1943) „Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung".

Die Zeitschrift bringt Originalarbeiten aus dem Gesamtgebiet der Lebensmittel-Wissenschaft, insbesondere der Lebensmittelchemie; Übersichtsberichte, Kurze Originalmitteilungen, Buchbesprechungen und Zeitschriftenreferate und in einem besonderen Anhang Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betr. Lebensmittel.

Grundsätzlich dürfen nur Arbeiten eingesandt werden, die nicht gleichzeitig an anderer Stelle zur Veröffentlichung eingereicht oder bereits veröffentlicht worden sind. Der Autor verpflichtet sich, seinen Beitrag auch nachträglich nicht an anderer Stelle zu publizieren.

Sonderdrucke: Mitarbeiter erhalten von ihren Arbeiten zusammen 50 Sonderdrucke kostenfrei. Zusätzliche Exemplare können bei Rücksendung der Korrekturabzüge bestellt werden.

Urheberrecht: Die in der Zeitschrift veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten. Kein Teil dieser Zeitschrift darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlages in irgendeiner Form – durch Fotokopie, Mikrofilm oder andere Verfahren – reproduziert oder in eine von Maschinen, insbesondere von Datenverarbeitungsanlagen, verwendbare Sprache übertragen werden. – Auch die Rechte der Wiedergabe durch Vortrag, Funk- und Fernsehsendung, im Magnettonverfahren oder ähnlichem Wege bleiben vorbehalten. – Fotokopien für den persönlichen und sonstigen eigenen Gebrauch dürfen nur von einzelnen Beiträgen oder Teilen daraus als Einzelkopien hergestellt werden. Jede im Bereich eines gewerblichen Unternehmens hergestellte oder benützte Kopie dient gewerblichen Zwecken gem. § 54 (2) UrhG und verpflichtet zur Gebührenzahlung an die VG WORT, Abteilung Wissenschaft, Goethestraße 49, D-8000 München 2, von der die einzelnen Zahlungsmodalitäten zu erfragen sind.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in dieser Zeitschrift berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, daß solche Namen im Sinn der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Für Angaben über Dosierungsanweisungen und Applikationsformen kann vom Verlag *keine Gewähr* übernommen werden. Derartige Angaben müssen vom jeweiligen Anwender im Einzelfall anhand anderer Literaturstellen auf ihre Richtigkeit überprüft werden.

J. F. Bergmann Verlag, München Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York
Printed in Germany

Druck der Brühlschen Universitätsdruckerei Gießen

© J. F. Bergmann Verlag GmbH & Co. KG, München 1982

Inhalt des 175. Bandes/Content of Volume 175

Originalarbeiten/Original Works

Acker L, s. Littmann S, et al. 101, 106
Aeschbach R, Kusy A, Maier HG: Diterpenoide im Kaffee. I. Atractyligenin 337
Altmayer B, Eichhorn KW, Plapp R: Untersuchungen über den Patulingehalt von Traubenmosten und Wein 172
Antonacopoulos N, s. Moustafa EK, et al. 199
Ashkenazi A, s. Wieser H, et al. 321
Baltes W, s. Lessig U 13
Baltes W, Block H, Mevissen L: Untersuchung höher molekularer Teerstoffe aus Raucharoma-Kondensaten 130
Baudner S, Schweiger A, Günther HO: Reinigung löslicher Maisproteine nach dem Prinzip der trägerfreien Elektrophorese und Nachweis der Proteine durch immunologische Verfahren in Bier 17
Beernaert H, s. Van Rillaer WG 175
Beernaert H, s. Van Rillaer WG, et al. 413
Belitz H-D, s. Kieffer R, et al. 5
Belitz H-D, s. Wieser H, et al. 321
Bicchi C, Nano GM, Frattini C: On the Composition of the Essential Oils of Artemisia Genipi Weber and Artemisia Umbelliformis Lam 182
Block H, s. Baltes W, et al. 130
Brands A, s. Jeuring HJ, et al. 85
Brüschweiler H, s. Buxtorf UP, et al. 25
Buxtorf UP, Brüschweiler H, Martin E: Identifizierung von Emulgatoren mittels Gaschromatographie 25
Calixto FS, Cãnellas J, Martinez de Toda F: A Chemical Study of the Protein Fraction of Mediterranean Sweet Almond Varieties (Prunus amygdalus) 34
Cañellas J, s. Calixto FS, et al. 34
Canevascini G, Etienne K, Meier H: A Direct Enzymatic Lactose Assay Using Cellobiose-(lactose)dehydrogenase from Sporotrichum thermophile 125
Cohen E: Seasonal Variability of Citrus Juice Attributes and its Effect on the Quality Control of Citrus Juices 258
Cohen E, Saguy I: A Rapid Method of Determination of Betanin and Vulgaxanthin I in Beet Powder Using a General Purpose Tristimulus Colorimeter 31
Crews C. s. Massey RC, et al. 389
den Hartog JMP, s. Jonker MA, et al. 406
Dornseiffen JW, s. Jeuring HJ, et al. 85
Dose K, s. Schmidt R, et al. 169
Dunbar J: Oxygen Isotope Studies on Some New Zealand Grape Juices 253
Eichhorn KW, s. Altmayer B, et al. 172
Elbertzhagen H, Wenzel E: Nachweis von Kuhmilch in Schafkäse mittels Immunelektrophorese 15
Etienne K, s. Canevascini G, et al. 125
Franchini A, s. Piretti MV, et al. 245
Frattini C, s. Bicchi C, et al. 182
Fritsch G, s. Ledl F, et al. 208
Fröhlich D, s. Neukom H-P, et al. 342
Fromme HG, s. Grote M 191, 195
Gabor R, Täufel A, Ruttloff H: Veränderungen der Molmassen von Weizenkleberproteinen nach schwacher Proteolyse . 399
Gilsbach W, Thier H-P: Beiträge zur Rückstandsanalyse von Chlorphenoxycarbonsäure-Herbiciden in Weizenmehl . . 327
Grosch W, s. Kieffer R, et al. 5
Grosch W, s. Wurzenberger M 186
Grote M, Fromme HG: Electron Microscopic Morphometry of Cell Wall Swelling in Rehydrated Carrots and Green Beans: The Influence of Various Blanching, Drying and Storing Parameters 191
Grote M, Fromme HG: Quantitative X-Ray Microanalysis of the Element Concentrations in Fresh, Blanched, Boiled, and Rehydrated Vegetables (Carrots and Green Beans) . . . 195
Günther HO, s. Baudner S, et al. 17
Hagemeister H, s. Menzel JE 211
Henning W: Schnelle Sinapin-Bestimmung mit Ionen-Paar HPLC aus Speisesenf und Senfsaaten 345
Herrmann K, s. Schäfers FI 117
Hirvi T, Honkanen E: The Volatiles of Two New Strawberry Cultivars, "Annelie" and "Alaska Pioneer", Obtained by Backcrossing of Cultivated Strawberries with Wild Strawberries, Fragaria vesca, Rügen and Fragaria virginiana . 113
Honkanen E, s. Hirvi T 113
Idar D, s. Wieser H, et al. 321
Janssens G, s. Van Rillaer WG, et al. 413
Jeuring HJ, Verwaal W, Brands A, van Ede K, Dornseiffen JW: The Gas-Chromatographic Determination of Toxic Residues in Adulterated Spanish Olive Oil 85
Jonker MA, den Hartog JMP, van Roon PS: Actin, a Possible Quantitative Indicator for the Quality of Meat Products. I. 406
Juell S, s. Stahl E, et al. 88
Kampmann B, Maier HG: Säuren des Kaffees. I. Chinasäure 333
Key PE, s. Massey RC, et al. 389
Kieffer R, Matheis G, Belitz HD, Grosch W: Vorkommen von Lipoxygenase, Katalase und Peroxidase in Weizenmehlen mit unterschiedlichen Backeigenschaften 5
Klempp J, Regula E, Wassermann L: Veränderung der Malat- und Citratgehalte bei der Herstellung von Sauerteigbroten. 1. 403
Kral K, Sontag G: Bestimmung von Chinin in Getränken und Arzneimitteln durch Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit elektrochemischem Detektor 22
Kusy A, s. Aeschbach R, et al. 337
Laub E, Olszowski W: Über den Cumaringehalt in Waldmeister und seine DC-Bestimmung 179
Ledl F: Untersuchungen zur Bildung farbiger Produkte bei Bräunungsreaktionen: Umsetzung von Hydroxyaceton mit Furfurol 203
Ledl F, Fritsch G, Severin T: Methylenreduktinsäure, ein neues Redukton aus Glucose. XV. 208
F. Ledl, Severin T: Bildung farbiger Produkte aus Hexosen. XVI. Untersuchungen zur Maillard-Reaktion 262
Ledl F: Untersuchungen zur Bildung farbiger Produkte bei Bräunungsreaktionen: Umsetzung von Dihydroxyaceton mit Furfurol 349
Lessig U, Baltes W: Modell-Untersuchungen zur Maillard-Reaktion. VII. 13
Littmann S, Schulte E, Acker L: Beurteilung des hygienischen Zustandes von Eiprodukten vor der Pasteurisierung über das Muster der organischen Säuren. I. 101
Littmann S, Acker L, Schulte E: Beurteilung des hygienischen Zustandes von Eiprodukten vor der Pasteurisierung über das Muster der organischen Säuren. II. 106
Maier HG, s. Aeschbach R, et al. 337
Maier HG, s. Kampmann B 333
Martin E, s. Buxtorf UP, et al. 25

Massey RC, Crews C, Key PE, McWeeny DJ: Synthesis of an Ionic N-Nitrosamine and a Method for its Determination in Foodstuffs . . . 389
Matheis G, s. Kieffer R, et al. . . . 5
Martinez de Toda F, s. Calixto FS, et al. . . . 34
McWeeny DJ, s. Massey RC, et al. . . . 389
Meier H, s. Canevascini G, et al. . . . 125
Menzel JE, Hagemeister H: Solid-Phase Radioimmunoassay for Native and Formaldehyde-Treated Soya Protein . . . 211
Mevissen L, s. Baltes W, et al. . . . 130
Mishkin M, Saguy I: Thermal Stability of Pomegranate Juice 410
Montag A, s. Steinig J . . . 8
Moustafa EK, Stegemann H, Antonacopoulos N: Elektrophoretische Differenzierung hitzedenaturierter und eisgelagerter Fischproteine . . . 199
Müller H: Tritium-Gehalte von Baby- und Kleinkinder-Fertignahrung . . . 1
Nano GM, s. Bicchi C, et al. . . . 182
Neukom H-P, Romann A, Fröhlich D: Modifizierte Methode zur Bestimmung von Patulin in Obstprodukten . . . 342
Nofre C, s. Tinti J-M, et al. . . . 266
Olszowski W, s. Laub E . . . 179
Pallavicini C: Modifications of Some Peptic Alfalfa Leaf Protein Peptides as a Result of Plastein Reaction with Immobilized α-Chymotrypsin . . . 249
Peytavi A-M, s. Tinti J-M, et al. . . . 266
Piretti MV, Franchini A, Zanetello T: Investigation of the Hydrocarbons Found in the Tissues of Chickens Injected with Inactivated Oil Adjuvant Vaccine . . . 245
Plapp R, s. Altmayer B, et al. . . . 172
Preuß A, Thier H-P: Quantitative Analyse natürlicher Dikkungsmittel durch Methanolyse and Capillargaschromatographie . . . 93
Rauter W, Wolkerstorfer W: Nitrat in Gemüse . . . 122
Regula E, s. Klempp J, et al. . . . 403
Romann A, s. Neukom H-P, et al. . . . 342
Ruttloff H, s. Gabor R, et al. . . . 399
Saguy I, s. Cohen E . . . 31
Saguy I, s. Mishkin M . . . 410
Schäfers FI, Herrmann K: Über das Vorkommen von Methyl- und Ethylestern der Hydroxyzimtsäuren und Hydroxybenzoesäuren im Gemüse. 2. . . . 117
Schlatterer B, Weise E: Sulfonamidnachweis in Gewebe von Schlachttieren. Ergebnisvergleich von mikrobiologischem Test und dünnschichtchromatographischer Analyse nach Fluorescamin-Derivatisierung . . . 392
Schmidt R, Ziegenhagen E, Dose K: Quantitative Bestimmung von Trichothecenen HT-2 Toxin in verschimmelten pflanzlichen Nahrungsmitteln . . . 169
Schulte E, s. Littmann S, et al. . . . 101, 106
Schweiger A, s. Baudner S, et al. . . . 17
Severin T, s. Ledl F, et al. . . . 208
Severin T, s. Ledl F . . . 262
Smets F, Vandewalle M: Purification of Biological Samples by HPLC for the Simultaneous Determination of Anabolics by HPTLC . . . 29
Sontag G, s. Kral K . . . 22
Springer G, s. Wieser H, et al. . . . 321
Stahl E, Zimmer C, Juell S: Einfacher und empfindlicher Schnellnachweis von Anilin und Aniliden in Speiseöl . . . 88
Stegemann H, s. Moustafa EK, et al. . . . 199
Steinig J, Montag A: Studien über Veränderungen des Lysins im Nahrungsprotein. II. . . . 8
Täufel A, s. Gabor R, et al. . . . 399
Thier H-P, s. Gilsbach W . . . 327
Thier H-P, s. Preuß A . . . 93
Tinti J-M, Nofre C, Peytavi A-M: Interaction of Suosan with the Sweet Taste Receptor . . . 266
Vandewalle M, s. Smets F . . . 29
van Ede K, s. Jeuring HJ, et al. . . . 85
Van Rillaer WG, Beernaert H: Determination of Residual Ethylene Chlorohydrin (ECH) in Fumigated Foodstuffs by Glass Capillary Gas Chromatography . . . 175
Van Rillaer WG, Janssens G, Beernaert H: Gas Chromatographic Determination of Residual Solvents in Decaffeinated Coffee . . . 413
van Roon PS, s. Jonker MA, et al. . . . 406
Verwaal W, s. Jeuring HJ, et al. . . . 85
Wassermann L, s. Klempp J, et al. . . . 403
Weise E, s. Schlatterer B . . . 392
Wenzel E, s. Elbertzhagen H . . . 15
Wieser H, Springer G, Belitz H-D, Ashkenazi A, Idar D: Toxicity of Different Wheat Gliadins in Coeliac Disease . . . 321
Wolkerstorfer W, s. Rauter W . . . 122
Wurzenberger M, Grosch W: The Enzymic Oxidative Breakdown of Linoleic Acid in Mushrooms (Psalliota bispora) 186
Zanetello T, s. Piretti MV, et al. . . . 245
Ziegenhagen E, s. Schmidt R, et al. . . . 169
Zimmer C, s. Stahl E, et al. . . . 88

Buchbesprechungen

Die Bestandteile der Lebensmittel und deren Bestimmung 38, 269, 353
Die einzelnen Lebensmittel (Chemie, Technologie, Analytik) . . . 38, 272, 353
Allgemeine Technologie der Lebensmittel, Vorratspflege . . . 40, 276, 354
Allgemeine Untersuchungsverfahren und Laboratoriumstechnik . . . 40, 277, 355
Ernährung . . . 278
Grundlagen und Grenzgebiete der Lebensmittelwissenschaft 41, 279, 355

Zeitschriftenreferate

Die Bestandteile der Lebensmittel und deren Bestimmung 43, 281, 357.

Mineralstoffe 43, 281, 357. – Wasser 49, 361. – Proteine, Aminosäuren u. dgl. 49, 363. – Fette, Wachse, Lipoide 51, 367. – Kohlenhydrate und Pektinstoffe 52, 368. – Enzyme 372. – Vitamine und vitaminähnliche Wirkstoffe 52, 373. – *Vitamin B-Gruppe* 373. – *Vitamin C* 53, 374. – *Sonstige Vitamine und vitaminähnliche Wirkstoffe* 53. – Sonstige organische Verbindungen 53, 375.

Die einzelnen Lebensmittel (Chemie, Technologie, Analytik) 55, 137, 215, 290, 378, 416.

Fleisch und Fleischerzeugnisse 55, 137, 378. – *Fleisch von Schlachttieren* 55, 137, 378. – *Fleisch von Wild und Geflügel* 139, 386. – *Fleischerzeugnisse* 140, 387. – Fische und Fischerzeugnisse 144, 416. – *Fische* 144, 416. – *Fischerzeugnisse* 147, 420. – Sonstige Tierarten 147, 421. – Milch und Milcherzeugnisse 149, 422. – *Milch* 149, 422. – *Käse* 151, 428. – *Sonstige Milcherzeugnisse* 151, 430. – Eier, Eierzeugnisse, Eiersatzmittel 153, 434. – *Eier* 153, 434. – *Eierzeugnisse und Eiersatzmittel* 154, 435. – Speisefette und -öle 155, 435. – *Pflanzliche Fette und Öle, Ölsaaten* 155, 435. – *Tierische Fette und Öle* 156. – *Gehärtete Fette, Margarine, synthetische Fette* 157. – Getreide, Getreideerzeugnisse u. dgl. 157. – *Getreide und sonstige mehlliefernde Samen* 157. – *Mahlprodukte und Stärkemehle* 160. – *Teigwaren und Nährmittel* 163. – *Brot und Backwaren* 163. – Hefe, Nährhefe u. dgl. 167. – Obst und Obsterzeugnisse 167, 215. – *Früchte und Samen* 167, 215. – *Fruchtsäfte, Li-*

monaden und sonstige Erfrischungsgetränke 217. – *Marmeladen und sonstige Obsterzeugnisse* 218. – Gemüse und Gemüseerzeugnisse 219. – *Blattgemüse, Gemüsesamen und -früchte* 219. – *Kartoffeln und Wurzelgewächse* 223. – *Speisepilze* 225. – *Gemüseerzeugnisse* 225. – Zukker, Zuckerwaren, Honig 228. – *Rohrzucker und Stärkezucker* 228. – *Zuckerwaren* 228. – *Honig und Kunsthonig* 228. – Alkoholische Genußmittel 229. – *Bier und bierähnliche Getränke* 229. – *Wein, weinähnliche Getränke, Schaumwein* 231. – *Spirituosen* 232. – Alkaloid-(oder purin-)haltige Lebensmittel 233. – *Kaffee, Kaffee-Ersatz- und -Zusatzstoffe* 233. – *Kakao und Schokolade* 233. – Würzmittel 234. – *Gewürze und Kunstgewürze* 234. – *Würzen (Extrakte, Hydrolysate u. dgl.)* 235. – *Natürliche und künstliche Aromastoffe* 235. – *Künstliche Süßstoffe* 237. – Lebensmittelzusatz- und -begleitstoffe 237. – *Antioxidantien* 237. – *Farbstoffe, Bleichmittel* 238. – *Emulgatoren und Dickungsmittel* 239. – *Schädlingsbekämpfungsmittel* 240. – *Sonstige Zusatz- und Begleitstoffe* 243. – Tabak und Tabakwaren 290. – Wasser und Abwasser 58, 291. – *Trink- und Betriebswasser* 291. – *Tafelwasser, Mineralwasser, Meerwasser* 296. – *Abwasser* 58, 303. – Luft und Luftverunreinigungen 59, 305.

Allgemeine Technologie der Lebensmittel, Vorratspflege 61, 306.

Allgemeine Technologie 62, 306. – Haltbarmachung 62, 306. – Zubereitung der Nahrung, Küchentechnik 63, 307.

Bedarfsgegenstände, technische Produkte u. dgl. 64, 307.

Eß-, Trink- und Kochgeschirr 307. – Kosmetische Erzeugnisse 64, 307. – Reinigungs- und Desinfektionsmittel 65, 308. – Werkstoffe und Verpackung 66, 310. – Sonstige technische Produkte 312.

Allgemeine Untersuchungsverfahren und Laboratoriumstechnik 69, 312.

Physikalische Arbeitsmethoden und allgemeine Laboratoriumstechnik 69, 312. – Biologische und mikrobiologische Arbeitsmethoden 77, 317. – Sinnenprüfung 79, 319.

Ernährung 79, 319.

Allgemeine Ernährungsphysiologie 80, 319. – Therapie und Diätetik 320.

Grundlagen und Grenzgebiete der Lebensmittelwissenschaft 81, 168, 320, 439.

Hygiene, Mikrobiologie 81, 320, 439. – Gerichtliche Chemie, Toxikologie 168.

Sachregister 441

Indexed in Current Contents

Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betreffend Lebensmittel

Redigiert von E. Coduro, München

Beilage zur
Zeitschrift für Lebensmittel- Untersuchung und -Forschung

Herausgegeben und redigiert von F. Kiermeier, Freising-Weihenstephan

175. Band 1982

J. F. Bergmann Verlag München
Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York 1982

Inhaltsverzeichnis

Gesetze und Verordnungen 1, 11, 12, 13, 15, 27, 28, 30, 33, 34, 36, 37, 41, 79, 114

Allgemeines 15, 33, 103

Neufassung der Diätverordnung (BRD) 15 – Pflanzenbeschauverordnung (BRD) 33 – Anmeldeunterlagen und Prüfnachweise nach dem Chemikaliengesetz (BRD) 33 – Behörden der Lebensmittelüberwachung (BRD) 33 – Flüssig-Diät „Biosorb (R)" (BRD) 33 – Bilanzierbare Diät „Beriodiät V" in Pulverform (BRD) 33 – Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches (BRD) 103 – Vollzug des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts (Bayern) 103

Fleisch und Fleischerzeugnisse 1, 106, 108

Neufassung der Fleisch-Verordnung (BRD) 1 – Ergänzung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (BRD) 106 – Einfuhr von frischem Fleisch von Haarwild (BRD) 108

Fische und Fischerzeugnisse 108

Änderung der Leitsätze für tiefgefrorene Fische und Fischerzeugnisse (BRD) 108

Krusten-, Schalen- und Weichtiere 109

Leitsätze für Fische, Schalen- und Weichtiere (BRD) 109

Milch und Milcherzeugnisse 34

Änderung der Käseverordnung (BRD) 34

Speisefette und -öle 111

Änderung der Leitsätze für Margarine und Margarineschmalz (BRD) 111

Getreide, Getreideerzeugnisse u. dgl. 27

Neufassung der Getreidemahlerzeugnis-Kennzeichnungsverordnung (BRD) 27

Obst- und Obsterzeugnisse 28, 34, 111

Neufassung der Fruchtsaft-Verordnung (BRD) 28 – Neufassung der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup (BRD) 34 – Neufassung der Leitsätze für Fruchtsäfte (BRD) 111

Gemüse und Gemüseerzeugnisse 112

Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsetrunk (BRD) 112

Alkoholische Lebensmittel 11, 36, 113, 114

Schutz von Weinbezeichnungen (EG) 11 – Gemeinsame Analysenmethoden für den Weinsektor (EG) 36 – Zur Zulässigkeit der Bezeichnung Weinbowle (BRD) 113 – Gemeinsame Marktorganisation für Wein (EG) 114 – Klassifizierung der Rebsorten (EG) 114 – Bezeichnung und Aufmachung der Weine und Traubenmoste (EG) 114

Würzmittel 38

Süßstofftabletten mit dem Süßstoff Aspartam (BRD) 38

Lebensmittelzusatz- und -begleitstoffe 12, 13, 30, 37, 41, 114

Höchstmengenverordnungen (BRD) 12 – Nitrosamin-Bedarfsgegenstände-Verordnung (BRD) 13 – Änderung der Zusatzstoffverkehrsverordnung (BRD) 30 – Durchführung der Nitritverordnung (Baden-Württemberg) 37 – Pflanzenschutzmittel-Höchstmengenverordnung (BRD) 41 – Wachsester aus Speisefettsäuren zu Backtrennmitteln (BRD) 114

Tabak und Tabakwaren 115

Zusatz von Cumarin zu Rauchtabak (BRD) 115 – Zusatz von Cumarin zu Tabakerzeugnissen (BRD) 115

Wasser und Abwasser 38

Beschaffenheit von Heilwässern (BRD) 38 – Flüchtige Halogenkohlenwasserstoffe in Wasser (BRD) 38

Kosmetische Mittel 31, 79

Fertigpackungen mit Körperpflegemitteln (BRD) 31 – Änderung der Richtlinie über kosmetische Mittel (EG) 79

Sonstige Bedarfsgegenstände 31, 39, 115

Cadmium-Stabilisatoren in Windelhosen (BRD) 31 – Untersuchung von Kunststoffen (BRD) 31 – Kunststoffe im Rahmen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (BRD) 39, 115

Rechtsprechung 31, 39

Angabe des Mindestfruchtsaftgehalts bei Fruchtsaftgetränken und Fruchtnektaren ist nicht Teil der Gütebezeichnung i. S. der Preisangaben-Verordnung 32 – Milchfett oder Seetierfett in Florentinern 39

Buchbesprechungen *13, 32, 116*

Zipfel, W.: Lebensmittelrecht (46., 47. Erg.-Liefg.) 13, 116 – Nehring, P., Haupt, H. G.: Rechtsbestimmungen für die Obst- und Gemüseverarbeitung (8. Erg.-Liefg.) 13 – Schultz, H. W.: Food law handbook 13 – A. Strecker, J. Reins, J. Rüssing, W. Trapp: Kommentar Eichgesetz Fertigpackungsverordnung (12. Erg. Liefg.) 32 – Schweizerisches Lebensmittelbuch (19./20. Liefg.) 32, 116 – Lebensmittelrecht-Textsammlung, 28. Erg. Lieferg. Stand Januar 1982 116 – Veterinärvorschriften in Bayern 116

Zeitschriftenreferate 14, 40

Zum Nachweis eines Verstoßes gegen § 15 Abs. 2 LMBG 14 – Verbot von „Nisin" 40